

家庭科教科教育法の指導に関する一考察

～伝統や文化の伝承について～

同志社女子大学嘱託講師
守野美佐子

1. はじめに

平成29年3月31日に、幼稚園、小学校、中学校の学習指導要領の改訂が公示された。改訂の基本的な考え方は、平成18年に改正された教育基本法の教育理念（第1条・第2条）を踏まえており、学習指導要領の前文として、教育の目標を明確にしている。学校教育はこの目標の達成を目指し、教育の内容等を組織的かつ計画的に組み立て、さらに、社会に開かれた（社会との連携及び協働により実現を図る）教育課程の実現が重要であると述べ、学習指導要領は、こうした理念の実現に向けて必要となる教育課程に基準を大綱的に定めるものであると明記している。

その内容を見ると、家庭科教育のあり方もしっかりと見直す好機に思われる。高等学校の改訂は平成30年だが方向性を同じと捉え、この機に、小学校「家庭」、中学校「技術・家庭（家庭分野）」、高等学校「家庭」の教科教育法について検討したい。

教育基本法第2条に掲げる教育の目標は次の通りである。（ ）内は、筆者が家庭科教育の内容と関連するところを挙げた。●は高校のみ

1. 幅広い知識と教養を身に付け、真理を求める態度を養い、豊かな情操と道徳心を培うとともに、健やかな身体を養うこと。（知育、徳育、体育）
2. 個人の価値を尊重して、その能力を伸ばし、創造性を培い、自主及び自律の精神を養うとともに、職業及び生活との関連を重視し、勤労を重んずる態度を養うこと。（生活の工夫・創造、●生涯生活設計、職業教育）
3. 正義と責任、男女の平等、自他の敬愛と協力を重んずるとともに、公共の精神に基づき、主体的に社会の形成に参画し、その発展に寄与する

態度を養うこと。(シチズンシップの育成、男女共同参画社会の理解と実践力の育成)

4. 生命を尊び、自然を大切にし、環境の保全に寄与する態度を養うこと。
(幼児の発達、●親となる教育、環境教育、エコ市民、グリーンコンシューマーの育成)
5. 伝統と文化を尊重し、それらをはぐくんできた我が国と郷土を愛するとともに、他国を尊重し、国際社会の平和と発展に寄与する態度を養うこと。(和食、郷土料理、行事食、食器、道具、行事、和服、和のしつらえ、他国の風土に合った衣食住の文化、フェアトレード)

2. 現代の生活における伝承力

先述の教育の目標の5番目に着目する。日常の生活の中で、伝統や文化の伝承はできているのか。観光旅行だけでなく仕事や勉学のために外国に行く機会や、外国の方を招く機会が増えた。その際に、私たちは自分の国の歴史や文化、受け継いできたことを、誇りを持って語り見せることができるであろうか。他国の友人に、日本の暮らしの良さを伝えることができるであろうか。

文化は我々の先人が、生活体験の中で培ってきたものである。文化は、その土地その時代に見合ったかたちでこれからも変化し続けるものであるが、時代が変わっても先人の知恵を多く含んだ文化から学ぶことが多く、それらは伝承され受け継がれてきたはずである。ところが、現代の生活の中では、伝承するという明確な意識がなければ伝承していくことは難しいのではないだろうか。

伝統は、我々が受け継ぐものである。伝統が廃れるというのは、受け継ぐ者がいなくなるということである。受け継ぐ者は、受け継ぐことの必要性を吟味し、自ら受け継ぐ意思を必要とする。伝統を受け継ぐためには家庭、学校、地域場で、また、それらが連携を図り、受け継ぐことの必要性を吟味し、伝統に触れる機会を増やすことが求められる。

今日では、簡単で便利に使える家庭用電化製品に囲まれ、調理するにも食するにも簡便な食材が多様にあり、安価な既製服が大量に生産販売されてい

る。支払うお金に困らなければ、あるいは、使い捨てることに抵抗がなければ、限りなく家事を外部的化した生活が可能である。しかし、安易に簡便な方向で家事の外部的化を図ると、同時に先人から受け継いできた生活の中の基本的な技術や知恵を一緒に手放してはいないか、親から子へ伝承する機会を逸することになってはいないか、その価値自体を見失っていないかなど、振り返ってみると知らぬ間に大切なものを捨て去っているかもしれない。

岩村暢子氏を中心とした〈食 DRIVE〉の調査班は、食卓調査（1998～2002年 年1回 計6回の調査）を基に『変わる家族 変わる食卓』を出版。さらに、その調査対象者たちの母親に協力を求め、協力を得られた40人の母親調査（2004年）の結果『〈現代家族〉の誕生』を出版。先の調査対象の継続調査をすすめ『普通の家族がいちばん怖い』報告し、2010年には調査で収集された現代の家庭の食卓の様子を274枚のカラー写真付きで『家族の勝手にしょ！』を出版した。これらは現代の食生活のすべてではないが、彼らは、調査対象から得られた結果からその実態を知らせ、現代の家庭の食卓のあり方に警鐘を鳴らしている。

また、石川結貴氏が自身の取材を基に著した『家族は孤独でできている』第一章 飢える子どもたちの中の「消えた食事」では、子どもの貧困問題とは異なる大人の食生活の知識と意識の乏しさからの子どもたちの飢えの悲鳴が聞こえてくる。

これらの取材に基づいた書を読み浮かび上がってくるのは、簡便なものを取り入れ、自分が力を尽くさずとも無理なくできてしまう現実の中で、「調理の技術」だけでなく「食事を待つ間に見る親の後ろ姿」や「調理の香り」「音」、「食卓での会話」「手伝い」などをも捨て去ったことさえ気づかずに無くなってしまったため、喪失感も不安も後悔もない、子どもたちにも伝えることもない食生活の様子である。本当に、先人たちが健康な食生活をと工夫してきた知恵や技術は不要な時代になったのか、折々の季節に培ってきた伝統の行事やそれにまつわる催事は受け継がなくてもよいのか、次の世代の子どもたちに伝えるべき日本の伝統や文化はないのだろうか。家庭科教育の指導者は、自身の考えを明確にしておく必要がある。

3. 家庭科教育における伝統と文化の内容

家庭科では、家庭生活を中心とし、関わる人、モノ、事象を関連付けて取り上げ学習の対象とする。生活の中の伝統や文化をとらえさせるためには、まず、児童・生徒の生活する地域の伝統や文化の特色をよく理解することが重要である。家庭科の学習の中には、日本の文化、伝統に触れる内容が多くある。また、地域、郷土について学ぶ内容もある。児童・生徒自身が、自分の生活の中に何が受け継がれ、自分は何を伝承してゆきたいか考える機会が持てるように、家庭科の内容を見渡したいと思う。

今回の改定では教育内容の主な改訂事項の中に、伝統や文化に関する教育の充実が挙げられており、我が国の和食や和服について家庭科で扱い指導を充実させるようにとある。教育基本法の教育目標の中の5番目である。

そこで、現行の小中高の教科書では、伝統や文化についてどのような内容が取り上げられているのか見てみる。

小学校「家庭科」は、5年生になって初めて登場し、5・6年の高学年だけで学ぶ教科である。調理実習室で調理道具を用い調理実習をしたり、自分

表－1 小学校「新しい家庭5・6」（東京書籍）中の伝統や文化の学習内容

学習内容	衣生活	食生活	住生活	家族・地域
お茶をいれる		○		○
だしをとる		○		
いろいろなだし		○		
漆器		○		
ご飯とみそ汁		○		
米を使った料理		○		○
ふるさとのみそと料理		○		○
ゆかた・じんべい・扇子	○			
麦わら帽子・うちわ・ぞうり	○			
打ち水 すだれ			○	
伝統野菜		○		○
もてなしの心		○		○
おせち料理・雑煮		○		○

の裁縫道具を使い、手縫いやミシン縫いで布をいかした製作をしたりと、学んだことをすぐに実践しながら身に付ける学習方法をとる。知的好奇心を刺激し、興味関心を引き出し、生活で実践できる力をつける。家族の一員として、家庭生活に目を向けさせ、家族のためにできることを見つけ、家族との共同生活について考えさせる。できれば、家庭で実践し役立ち感や自信をつけさせたいところである。

小学校「新しい家庭5・6」の教科書（東京書籍）の中で、伝統と文化に触れる内容を見てみる。（表-1参照）食生活に関わる内容では、お茶をいれる、だしをとる、ご飯とみそ汁を作る、米、みそなど和食の中心となる食材について取り上げている。学習指導要領にも、日本の日常食としての米飯とみそ汁の調理の仕方について学ばせること、だしについても取り上げるように書かれている。家族のためのもてなしの心をこめた献立作りと食事作り、おせち料理や雑煮、地域の食材を使つての料理という視点も入れると、家族・地域の暮らしとも関わる。また、伝統野菜や地元で採れる野菜などを学ばせる際には、地産地消の視点も入れたい。衣生活・住生活に関わる内容は、夏を涼しく、冬を暖かく過ごすという取り上げ方であるが、夏を涼しく過ごすための工夫として、浴衣、甚平、扇子、うちわ、ぞうり、麦わら帽子、打ち水、すだれが紹介されている。中には初めて聞く言葉もあるだろう、見たことがない物もあるだろう。先人の知恵を学び取らせたいところである。

中学校では、自分のできることをどんどん増やして生活面での自立のためのスキルアップをはかることと、家族の一員としてもっと家族のための家事ができるようになることを目指させたい。基礎知識の理解力も高まってくるため、科学的に裏付けされた知識が実践に生かせることを実感させながら学習をすすめるのが効果的であろう。

「新しい技術・家庭 家庭分野」（東京書籍）の中で、伝統と文化に触れる内容を見てみる。（表-2参照）食生活に関わる内容では、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界に誇れる素晴らしい食文化である理由やその豊かさが取り上げられている。また、日本各地の伝統野菜や郷土料理、伝統的な行事食も取り上げている。調理については、中学校は肉の調理、魚の調理、野菜の調理についてその食材の特徴と実習例を学び、そのうちいくつかを調理実習で作ってみるのだが、教科書の実習例には和食も多く挙げられ

表－２ 中学校「新編 新しい技術・家庭 家庭分野」（東京書籍）中の
伝統や文化の学習内容

学習内容	衣生活	食生活	住生活	家族・ 地域	幼児	消費	環境
ユネスコ無形文化遺産「和食」		○					
箸の持ち方と使い方		○					
だし汁の作り方		○					
地域の伝統野菜		○		○		○	
全国各地の雑煮		○		○			
行事食		○		○			
日本各地の郷土料理		○		○			
和服の文化に触れよう	○						
浴衣を着てみよう	○						
地域に伝わる衣の文化	○			○			
日本の文様	○						
日本の住まいと住まい方			○				
日本各地の住まいの例			○				
地域の風景街並みの保存			○	○			
気候風土に合わせた住まい			○				
被服製作例 あずま袋	○						
奈良絵本					○		
折り紙					○		
江戸時代と循環型社会							○
生活の中の独特の言い回し	○	○	○				

ている。前掲の『家族の勝手にしょ！』では、残念ながら、日常の食卓から焼き魚や煮魚といった魚料理とみそ汁が消え去りつつあることが指摘されていた。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食を、私たちは伝承していくことができるだろうか。家庭科教育はその伝承の助けになれるだろうか。衣生活に関わる内容では、和服の文化に触れよう、浴衣を着てみよう、地域に伝わる衣の文化、日本の文様と、それぞれ1ページずつ合計4ページにわたり和服に関する資料を載せている。生徒の興味関心を引き出すにはどのような学習方法がよいか指導に工夫が必要である。住生活に関わる内容では、日本の住まいと住まい方の特徴として、障子やふすま（可動間仕切り）、畳など

の特徴を挙げ、日本各地の気候風土に合わせた民家の例を挙げ、先人の知恵と工夫を感じさせている。また、街並み保存地区の例から、日本の風景の美しさや大切さに目を向けさせている。環境に関わる内容では、江戸時代と循環型社会という資料を載せ、資源が少なかった江戸時代の物を大切にすの心や着物のリサイクルの話がわかりやすく紹介してある。また、この教科書では、巻末に言葉のページがあり、生活の中の独特の言い回しの言葉をまとめている。たとえば、食生活編では落とし蓋やさらす、衣生活編ではしつけや身八つ口、住生活ではひさしや欄間など生活の中で使ってきた言葉が挙げられている。この中で、日常の生活で聞いたことがないという生徒は、その言葉が生活の中で無くなってしまっているということである。たとえば、胡麻和えを作る際に、すり鉢やすりこぎの名前を知らず使い方も知らない生徒は、胡麻をするところを見たことがないから知らないのである。ここで、胡麻を炒り、胡麻をすることを学校の調理実習で体験をさせる必要があると考えるか、炒ったすり胡麻を用意して済ますかは、指導者の価値観と指導観による。炒ったすり胡麻を用意して済ませたととしても、特に生活に支障が生ずるわけではないが、生徒はすり鉢やすりこぎの名前を知らず使い方も知らないままである。

小学校では「家族の一員として自分ができることを考えやってみよう」、中学校では、「家族と家族をとりまく地域の一員として生活スキルのアップを図ろう」、というスタンスで、生活に科学的な光を当て、理解し実践する内容を主としてきた。高校では「大人に向かう自身の自立と将来の生活ビジョンを持つことと、社会の一員としての生活者の自覚と能力を養う」という視点から、自分の現時点から未来へ、育った家族・家庭から自分がこれから築き創造してゆく家族・家庭へ、身近な地域から日本社会へ世界へと目を向けていく。自分の人生の先までを見据え、生活管理能力や生活設計力の素地育成を目指し、これまでと視点を異にする将来にわたる長期的な展望を視野に入れていく。将来の職業について考えるための職業教育。生涯にわたる健康管理のための栄養や休養、衛生や安全、働き方。他者と関わり男女共同参画社会で生活を創る共生の考え方、コミュニケーション、家族の創造、親となる教育。予測しうる危機あるいは不測の事態にも備える金銭的なリスクマネジメントと社会保障制度の理解などの学習内容が入ってくる。また、他者と

表－3 高校「家庭総合～自立・共生・創造～」(東京書籍)中の
伝統や文化の学習内容

学習内容	衣生活	食生活	住生活	家族・ 地域	幼児	消費	環境
伝承遊び					○		
折り紙					○		
和食の配膳		○					
野菜の基本の切り方		○					
だしのとり方		○					
野菜の下処理		○					
一汁二菜 一汁三菜		○					
和食の調理		○					
日本の食文化		○				○	
和食の特徴		○					
郷土食・伝統食・行事食		○		○			
日本の年中行事と旬の食材		○					
通過儀礼と被服	○						
文様・家紋	○						
染織工芸品	○			○			
着物の繰り回し	○						○
浴衣の着方・畳み方	○						
被服製作例 はっぴ	○						
伝統的な住宅の間取り			○				
日本各地の住居			○	○			○
和室のしつらいと季節の対応			○				○

連携し地域や社会の一員となる市民性(シチズンシップ)の育成。日本の伝統や文化の担い手であり、国際交流の場で日本の良さを伝える役割の自覚などを養う内容も学習する。そのため、小学校、中学校の学習のスタンスとは大きく異なる。今や18歳は選挙権を持つ市民である。家庭科だけで学習するわけではないが、高校を卒業するときには自信を持って社会に出て行けるよう有効な家庭科の学習指導、支援が望まれる。

高校「家庭総合～自立・共生・創造～」(東京書籍)の中で、伝統・文化に触れる内容を見てみる。(表－3参照)食生活の領域では、納豆、豆腐、

湯葉などの大豆加工食品、みそやしょうゆなどの大豆の熟成食品、昆布やかつおぶし、切り干し大根や干瓢等の乾物、和の食材について触れ、もてなす食事として和食の献立、調理、配膳、マナーをトータルに学び、和食についての学びを深める内容になっている。また、視野を世界に広げて他国の料理についても学び、それぞれの国で伝承されてきた料理の特徴や良さを理解しながら、和食の良さも再認識できる学習内容となっている。調理実習例では、日常の食事例として「日本型食生活」のごはんのみそ汁を主にした一汁二菜や一汁三菜の食事の整え方、簡単な野菜料理の例としてれんこんのきんぴらとかぼちゃの煮物、乾物を使った料理としてひじきのサラダと高野豆腐の卵とじと豆のサラダが紹介されている。また、家族の食事の和食例では、いなりずしといり鶏とあさりの潮汁、デザートにどらやき、応用に切り干し大根の和え物が掲げられている。食生活の文化と知恵というテーマでは、日本の食文化と世界の食文化の両方を取り上げており、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴をしっかりと捉えられるよう配慮されている。私たちは、この素晴らしい無形の食文化を理解し、生活のなかで具現化し、次の世代に伝承する役割を果たせるであろうか。伝承したい、伝承しなければならないという意識を育てるために、学習指導・支援の方法を工夫しなければならない。

(高校教科書 P.175から引用)

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食の特徴」

ユネスコに申請した「和食」は、料理そのものを指すのではなく「無形」である「日本人の伝統的な食文化」を指している。申請では、「和食」を食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を体現した社会的慣習であるとしている。和食が「世代から世代へ伝承され、自然と相互作用及び集団に対応して絶えず再現」されるものとして認められた。

- ・多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ・栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ・自然の美しさや四季の移ろいの表現
- ・正月などの年中行事との密接な関わり

衣生活に関わる内容では、まず、針と糸を使うということが伝承する技術であり、文化である。私たちの先人は、生活の中のさまざまな布を用い、針と糸を使い、着る物や生活用品をまかなってきた。その中で生まれた無駄のない縫い方には名前が付き、今も手縫いの基本技術として教科書に掲載されている。日本の伝統・文化としては、和服の特徴や着方、たたみ方、立ち居振る舞い、行事や儀式での着用、反物の産地、文様などを取り上げている。京都市内では日本人観光客だけでなく外国人観光客もレンタル着物を着付けてもらい観光している姿が多く見られるようになった。また、洗える着物やミシン縫いプレタポルテの浴衣や着物が帯や下駄、草履等とセットで安価で購入できるようになったため、和服は以前より身近に感じられるようになった。着物の仕立てで用いられる和裁の技術（縫い方）は非常に洗練され工夫が多く伝承に値する技術であるが、現在では専門化され、高校の普通教科の家庭科には登場しない。着物の「繰り回し」からは、先人の知恵と最後まで資源を大切に有効に活用する姿勢が見られ感心させられる。

住生活に関する内容では、伝統的な日本の家屋の持つ良さや工夫、日本の風土や暮らしに合わせてできた特徴ある各地の住居を紹介している。和室の「しつらい」は季節の変化を感じ自然とともに暮らすという気持ちの表現である。気負うことなく自然とともに生活を愛する先人の心性が感じられる。

将来に目を向け、育ってきた環境から巣立ち、これから自分の未来の生活を切り開いていく高校生が、自分の生活をどのように創っていくのか、これからの出会いや別れにどのように向き合っていくのか、学ぶことはたくさんある。新しく便利なものが良いと決めつけず、自分にとって必要なひと、もの、ことを考える姿勢を身に付けさせたいものである。

4. 家庭科教科教育法の指導に向けて

前述した家庭科教育における伝統と文化の内容について講義で話すと、家庭科の教職を取る学生の中にも知らなかった、興味関心を持ってこなかったという者が多くみられる。調理実習で「だしをとる」のは何故か。被服製作で「手縫いの基礎」を教えるのは何故か。と問いかけると、「教科書に載っている。」「家では市販のだしの素を使っているが知っておいた方がよいのだ

ろう。」「ちょっと直したりするのに縫えた方がよいかも。」などの消極的意見が多くみられる。何故これを教えるのか、体験させるのか、学ばせる必要性があるのか、指導者の側に明確な目的意識がなければ、児童や生徒には伝わらない。特に伝統や文化に触れる内容のところは、指導案を考え授業を計画させても、学生自身が勉強したことを披露するところで一息ついてしまい、ここから何を学ばせたいのか、どうやって学ばせるのかまでは至らない状態である。

家庭科教科教育法では、教職を目指す学生たちに、まず、自身の教育目標が持てるように、始めにしっかりと指導したい。私たちが受け継ぎたい、次世代に受け継がせたい伝統や文化は何だろう。それらは、児童や生徒が普通に暮らしていたら伝わるものではなくなっている。家庭科教育でできることには限界があるが、何を教えたらいいか、何を体験させたら伝わるか、何を考させたらよいかを、指導者として考える機会を持たせたい。

5. 終わりに

今回は、家庭科教育で伝統や文化に触れる内容について見てみた。衣食住の領域のみにとどまらず、家庭科教育のすべての学習を通して、自分が文化の伝承者（受け継ぎ、次の世代に伝える者）たる自覚を持たせたい。そして、自分らしい暮らしのあり方を考え実践する力を育てたい。

そのためには、家庭科教科教育法の指導の始めに、指導者を目指す学生自身が、文化の伝承者としての自覚が持てるように、「何故、伝統や文化について学ばせるのか。」「何を学ばせるのか。」しっかり考えられるよう指導したい。

小・中・高の家庭科の伝統や文化に触れる具体的な指導計画、授業の工夫については以後の課題とする。

〈参考文献等〉

- ・小学校学習指導要領（平成29年3月31日公示）文部科学省HPより
- ・中学校学習指導要領（平成29年3月31日公示）文部科学省HPより
- ・「変わる家族・変わる食卓—真実に破壊されるマーケティング常識—」 岩

村暢子 勁草書房 2003年

- ・「〈現代家族〉の誕生—幻想系家族論の死—」岩村暢子 勁草書房 2006年
- ・「普通の家族がいちばん怖い—徹底調査！破滅する日本の食卓—」岩村暢子 新潮社 2007年
- ・「家族の勝手でしょ！—写真274枚で見る食卓の喜劇—」岩村暢子 新潮社 2010年
- ・「家族は孤独でできている」石川結貴 毎日新聞社 2006年
- ・小学校教科書「新しい家庭5・6」東京書籍 平成29年2月10日発行
- ・中学校教科書「新編 新しい技術・家庭 家庭分野—自立と共生を目指して—」東京書籍 平成29年2月10日発行
- ・高等学校教科書「家庭総合—自立・共生・創造—」東京書籍 平成29年2月10日発行